48e Année. — N° 28. 12 Juillet 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — La destruction des herbes par l'acide sulfurique ; — L'Erinose ; — La Chlorose ; — Le Mildiou ; — Les vignes grêlées 29
P. Aurivel. — Peut-on détruire facilement et économiquement la Courtilière. — Un essai intéressant..... 35
J.-A. Doléris. — La crise viticole de 1720, en Guyenne..... 36
Pierre Larue. — Les hybrides en Palatinat..... 39
P. Cardonne & J. Rabot. — Le vignoble de Tlemcen..... 41
N. — Loi sur la Viticulture et le Commerce des Vins 45
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Le Tour de France et la propagande pour le vin. — Ecole d'agriculture de Saintes. — Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Hyères. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Réole 46
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La destruction des herbes par l'acide sulfurique

Dans la *Chronique Viticole* de M. Faës, M. C. Dusserre revient sur cette importante question. Il craint les brûlures pour les personnes ; mais il les craint aussi pour la vigne. Sans doute les feuilles, les jeunes pousses, tout ce qui est herbacé et touché par la solution est grillé ; et dans les vignes non palissées et aux sarments retombants, l'opération n'est guère possible. Mais dans les vignes aux rameaux encore dressés ou palissés, quel danger redouter ? Les projections sur le tronc et sur les bras ne peuvent atteindre que la vieille écorce — qui ne sert à rien. Et depuis longtemps ne traite-t-on pas la vigne contre l'anthracnose avec des solutions identiques ?

Dans les terres où la herse et la charrue peuvent pénétrer, ces instruments sont encore à préférer. Mais le cavaillon, le « pied des souches » ne pourraient-ils pas être désherbés par l'acide sulfurique ?

C'est la question que pose un de nos lecteurs :

« Votre article, page 564, du *Progrès* du 14 juin, m'a beaucoup intéressé. J'y ai pensé, davantage pour éviter le travail inter-cep de désherbage, que pour me passer des labours, quoique les derniers renseignements que j'ai reçus de l'Université de Californie sur la culture superficielle indiquent que faire disparaître l'herbe est plus important que de remuer la terre. Seulement, j'ai toujours hésité, craignant que l'acide n'abîme les racines de la vigne, surtout les petites racines superficielles. Qu'en pensez-vous ?

Avez-vous essayé la sylvinite spéciale employée souvent comme désherbant ? Le chlorate de soude ? »

M. Dusserre ajoute : « A ceux qui voudraient utiliser les substances chimiques, nous conseillerions plutôt l'épandage, au moyen du pulvérisateur, d'une solution de 20 à 30 o/o de sel potassique 30 o/o (20 kilos dans 100 litres d'eau), par une matinée de beau temps, alors que les mauvaises herbes sont encore petites et tendres. L'emploi du sel potassique a l'avantage de constituer une fumure utile à la vigne et il ne présente aucun danger pour les personnes ».

L'Erinose

Et voici une autre curiosité — sans danger grave du reste — de l'année.

Fig. 1.

L'Erinose, qui est généralement très rare ou portant à peine sur quelques feuilles, sur lesquelles elle produit les cloques représentées sur fa fig. 1, l'Erinose s'est déclarée sur quelques parcelles avec une intensité extraordinaire. La feuille ne porte pas seulement de nom-

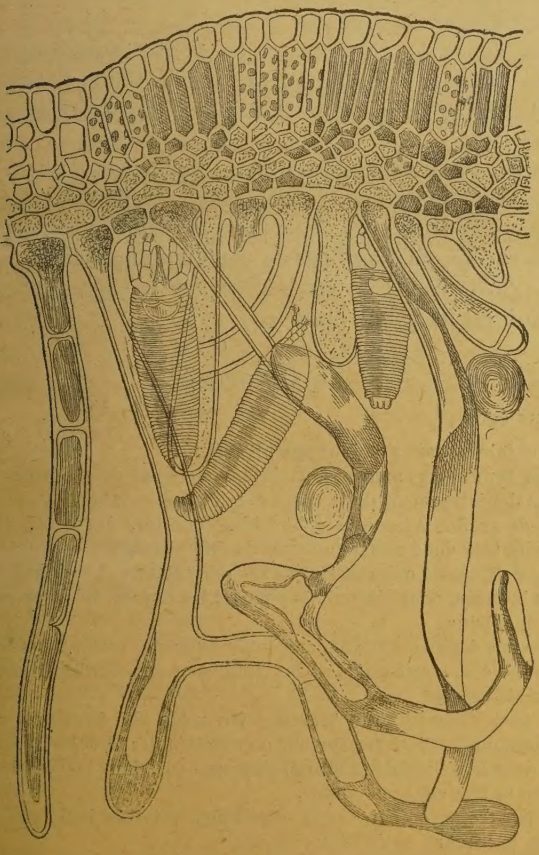

Fig. 2.

breuses cloques, elle est tout entière une cloque continue, — déformée, roulée même en une sorte de cigare.

A la face inférieure, une bourre d'un blanc cristallin, puis roux, puis brun, formant une sorte de velours compact gris ou roux.

Les jeunes feuilles surtout sont atteintes. Leur développement en est arrêté ; quelques-unes même se dessèchent. Et, par suite, les

vignes rognées, qui ont émis de nombreuses nouvelles pousses sont aussi plus atteintes que les vignes normales.

Chose curieuse aussi la maladie paraît limitée à un domaine, les domaines voisins étant indemnes.

Le rognage ne peut être seul mis en cause, puisque les vignes non rognées sont également très envahies. On pourrait invoquer plus justement l'absence de soufrage.

La cause de ces déformations est un petit acarien qui vit dans la bourre des cloques. Il est représenté sur la figure 2 au milieu des poils qu'il a fait développer. On y voit aussi, au voisinage, quelques-uns de ses œufs.

Cet acarien a été décrit d'abord par Langlois sous le nom de *phytoptus vitis*. Aujourd'hui, on l'appelle plus volontiers *Eriophyes vitis*. Il est justiciable du soufre : soufrages fréquents et répétés au printemps, ou encore pulvérisations de bouillie sulfocalcique.

Il passe l'hiver dans les yeux des sarments d'un an, sous la première écaille, où il est facile de l'observer.

La Chlorose

On nous écrit :

« Je vous fais adresser ce jour par pli séparé.

Quelques feuilles et sarments atteints d'une sorte de chlorose qui arrive presque au dépérissement de la souche.

Il s'agit de greffes Aramon sur 3309 bien réussies, âgées de 2 ans, bien soudées, plantées dans nos alluvions de Marsillargues qui ne paraissent guère susceptibles de chloroser par excès de calcaire. Les souches malades, assez nombreuses, sont disséminées parmi les autres, très vertes, belles et chargées de raisins.

Le jaune des feuilles arrive parfois presque au blanc ; à l'état le plus avancé, le bois se court-noue, et les feuilles se racornissent avant de se sécher définitivement.

D'autre part, dans certains Aramons vieux (de 12 à 40 ans), il y a de place en place des souches jaunes, surtout *aux extrémités des lignss;* il est rare d'en voir dans le milieu de la vigne, c'est au bout, dans les parties les plus aérées, que se trouvent les jaunes.

Il n'y a pas d'épuisement, car la végétation est très belle et les raisins nombreux, la fumure se fait tous les ans.

Voulez-vous être assez aimable pour me dire ce que vous pensez de cette affection, ce qui peut la produire, et le traitement que vous seriez d'avis d'appliquer. »

M. (Hérault).

La chlorose a cette année présenté une gravité exceptionnelle, que rien ne laissait prévoir. Dans les régions méridionales, il n'a presque pas plu ; la température a été plutôt élevée au printemps ; la végétation de la vigne a été belle dans l'ensemble ; et pourtant, au

moins sur certaines vignes, la chlorose est telle qu'elle a abouti au Cottis !

Ce ne peut être le mildiou, encore qu'il ait pu n'y point nuire, car les vignes bien défendues, les hybrides producteurs directs restés plus ou moins indemnes, ont jauni autant que des vignes mildiousées.

D'autre part, les vignes badigeonnées à l'automne au sulfate de fer sont restées bien vertes.

Et alors on peut se demander si l'absorption du fer à l'arrière saison n'aurait pas été ralentie par une cause quelconque, qui pourrait être la surabondance de l'herbe ou la sécheresse qui en a été la conséquence? Il est certain que la sécheresse a ralenti la maturation du raisin l'année dernière : d'où petit degré. Ce phénomène de ralentissement de l'absorption du fer se produit aux printemps suivant les années sèches chez les Labrusca greffés sur Rupestris et dans des terrains où Labrusca franc de pied ne jaunit pas. L'Aramon sur Rupestis cette année a jauni dans des terres à 7 o/o de calcaire.

Il y a là un cas curieux. On finira bien par le tirer au clair, ce qui alors permettra de le prévoir et d'en éviter les conséquences.

Pour le moment, asperger largement le feuillage à 3-4 reprises à 5 jours d'intervalle avec une solution de sulfate de fer à 1 o/o.

Le Mildiou

La Station d'avertissement de Montpellier a publié les deux notes suivantes :

1° **Le Mildiou** (25 juin). — Les forts brouillards du 14 et du 16 juin, arrosant copieusement les feuilles, ont provoqué l'apparition de quelques rares taches, disséminées un peu partout, et dont quelques-unes se sont couvertes d'efflorescences le 22 juin.

La petite pluie de 0,6 millimètres du 23 juin a provoqué aussi une invasion qui apparaîtra le 30 juin.

Enfin le gros orage, 22 millimètres à Montpellier, du 24 juin a mis en route une nouvelle invasion, qui sera apparente le 1er juillet.

Le vignoble qui, sauf dans quelques rares et petits foyers, était jusqu'ici à peu près indemne, se trouve, à partir de maintenant, dans une situation moins favorable.

Sulfater et poudrer entre les sulfatages.

L'oïdium s'est généralisé, moins sur les grappes que sur les feuilles où il débute, lui aussi, par des taches décolorées ou jaunes, portant en dessous une sorte de moisissure gris-sale.

2° **Au vignoble. — Le Mildiou** (2 juillet). — Les invasions de mildiou annoncées pour le 29 juin et le 1er juillet se sont produites aux jours fixés. La première est peu importante : quelques taches seulement de loin en loin; la seconde est beaucoup plus forte. Les feuilles encore en voie de croissance portent un nombre de taches relativement élevé de 3 à 20. Celles qui se

trouvaient au voisinage d'une ancienne tache fleurie en sont criblées. Jusqu'à 45 par feuilles et, sur quelques-unes, les taches sont si nombreuses qu'elles se touchent toutes.

Jusqu'ici les grappes ont paru indemnes. Cependant, il n'y aurait pas lieu d'être surpris, si quelques grains *isolés* étaient atteints.

La pluie du 24 juin, qui a provoqué la plus forte attaque, a été presque générale dans l'Hérault ; elle a donné dans nos postes de 10 à 47 millimètres d'eau. Elle a été moins forte dans le Gard ; mais elle a été suffisante pour amener l'invasion qui s'est révélée le 1er juillet.

Gard et Hérault sont donc également atteints. Toutes ces taches étant fleuries, tenir sulfatées les extrémités des sarments qui poussent encore ; le centre de la touche étant suffisamment préservé par les sulfatages antérieurs.

Toutes les parcelles ne sont pas également atteintes ; il y a d'abord une question de quantité d'eau tombée, et il y a aussi les traitements, le soin avec lequel ils ont été faits et surtout *la date de leur application par rapport à la date du 24*. Ex. :

Des applications continues ont été faites à l'Ecole du 22 au 27 juin.

Les taches sont nombreuses ;

1° Sur les vignes non sulfatées. Le Jacquez non traité était indemne le 30 juin, pas une seule tache vieille ou jeune ; il n'a donc pas pu s'infecter lui-même. Mais, le 1er juillet, ses feuilles jeunes sont criblées de taches, dues forcément à des germes venus des vignes voisines.

Les parcelles traitées les 22, 23, 24 *avant* la pluie sont indemnes. Celles traitées le 25, 26, 27 juin sont très atteintes et d'autant plus que leur croissance est plus active.

Erinose. — On signale d'un peu partout de l'Erinose sans gravité, soufrer. Peu ou pas d'oïdium, un peu de grillage, quelques grappes coupées par l'Eudémis. *Le Directeur* : L. Ravaz.

Les vignes grêlées

Divers vignobles ont été très éprouvés récemment par des chutes de grêles. Voici deux exemples des dommages causés :

« Nous avons été abimés le 24 juin dans ma commune par un violent orage de grêle. Les vignes les plus atteintes conservent seulement 4 ou 5 mérithalles sans aucune feuille et le sarment est plus ou moins meurtri par les grêlons. D'autres ont conservé le sarment plus long et quelques feuilles, ici le sarment est moins meurtri. Des raisins, on n'en parle plus, quelques rares vignes en ont conservé quelques-uns.

Dans ces conditions, que faut-il faire ? Se contenter de couper ce qui est trop atteint et qui doit forcément se dessécher. Dans ce cas ne risque-t-on pas de voir forcer le premier œil à la base qui doit servir à la taille de l'année prochaine ?

D'aucuns préconisent de tailler en vert sur un œil? Cela peut-il donner un résultat à cette époque-ci.

Je vous serais obligé de me donner la marche à suivre et de me faire connaître ce que vous avez pu observer dans des cas semblables.

Que peut-on espérer pour l'année prochaine ? » M. (Aude).

* * *

« Un violent orage de grêle à ravagé une grande partie du vignoble et personnellement j'ai des Mailheuls de 9 ans, 5 ans et un de cette année qui ont été tellement touchés que presque tout le bois est fendu par la grêle et que j'ai l'intention de retailler.

Je vous serais bien obligé de me dire :

1° Si vous me conseillez de retailler en tenant compte que le bois est fendu presque partout ;

2° S'il faut me tre un ba ligeonnage avec du sulfate de fer sur le courson taillé, et à quelle dose ;

3° Pour le Mailheul greffé de cette année et dont le bois a été hâché et que je voudrais tailler aussi ».

(A. Aude).

La saison est trop avancée actuellement pour que la retaille donne des résultats favorables ; elle pourrait encore être conseillée pour les vignobles septentrionaux, dont la végétation est en retard de trois semaines à 1 mois sur celle du Midi de la France.

Mais il faut combattre activement le mildiou, par des sulfatages copieux et fréquents : il importe en effet que les bois puissent mûrir et les yeux former des grappes bien constituées. Ebourgeonner ensuite.

L. Ravaz.

PEUT-ON DÉTRUIRE FACILEMENT ET ÉCONOMIQUEMENT LA COURTILIÈRE. — UN ESSAI INTÉRESSANT

La courtilière ou taupe-grillon cause des ravages considérables aux jeunes semis et plantations ; elle est très répandue dans le Midi de la France où elle fréquente particulièrement les terres fraîches ; les jardiniers remarquent bien les nombreuses galeries qu'elle trace le long des rigoles d'irrigation, surtout le soir des journées chaudes de la fin du printemps et de l'été.

On connaît plusieurs moyens de capturer cet insecte, ou bien de préserver les jeunes plants : abris-pièges constitués par de petits tas de fumier, pots-pièges remplis d'eau pour attirer et noyer l'insecte, submersion des trous, découverts en suivant les galeries et addition d'huile, pétrole ou savon ; destruction, lors du bêchage ; emploi de paradichlorobenzène ou autres substances insectifuges ; utilisation de roseaux protégeant les pieds ; tous ces procédés sont, soit à effets limités ou d'application longue et coûteuse.

C'est pourquoi, venant d'obtenir des résultats encourageants avec un procédé récemment préconisé par un savant italien, le Professeur Malenotti, nous devons les faire connaître. Ce procédé est rapide et peu coûteux : en une ou deux applications en demandant qu'une heure chacune, étant comprise la préparation de l'appât empoisonné, on peut traiter une surface de mille mètres carrés pour moins de vingt francs, prix calculé au maximum.

Préparation de l'appât. — Supposons que l'espace à traiter soit de mille mètres carrés (un dixième d'hectare) : on se procure chez l'épicier, quatre kilos de *brisure de riz ;* on laisse macérer pendant deux à trois heures avec un litre d'eau froide, que l'on malaxe bien au préalable avec la brisure. Au *deraier moment,* on ajoute deux cents grammes de *phophure de zinc* agricole (phosphure sublimé, le plus fin possible) ; il faut ajouter le phosphure peu à peu, en même temps qu'on le mélange bien au riz, en remuant avec la main (veiller à n'avoir aucune écorchure sur la main), ou avec une spatu'e. Le riz devient gris.

Après l'épandage, empêcher l'accès des volailles dans les parties traitées, et ne cueillir aucun légume avant deux ou trois jours.

Conditions d'application. – Le traitement peut se faire tout le temps de la saison chaude (juin, juillet, août). Arroser l'étendue à traiter, de préférence par rigoles, et ceci avant l'épandage ; peut-être pourrait-on essayer d'arroser plusieurs jours à l'avance, et exclusivement, un certain nombre de parcelles, où les courtilières seraient ainsi attirées, mais l'avantage ne paraît pas bien grand. Ne plus arroser après l'épandage du riz ; il est même peut-être préférable de ne pas arroser le lendemain soir, pour éviter de détruire le poison qui peut encore faire de l'effet sur des courtilières n'en ayant pas consommé la veille ; cependant le phosphure perd de sa virulence au bout d'un certain temps d'exposition à l'air humide, c'est pourquoi il importe de laisser ce poison bien fermé dans un flacon, et il ne faut préparer l'appât qu'au dernier moment.

C'est dans ces conditions qu'a été fait un essai chez M. Azéma, à St-Pons, sur quelques parcelles de son grand jardin, situé au bord du ruisseau de Brassac. L'épandage de l'appât s'est fait par semis à la volée, le mardi 16 juin, à huit heures du soir. Les premières courtilières venues mourir à la surface n'ont été vues que le lendemain à la fin de la matinée ; il en a été ainsi vu une soixantaine jusqu'au jeudi soir ; en bêchant, il a été observé des courtilières mortes, restées en terre, n'ayant pas eu la force de remonter ; d'autre part, il n'y avait presque plus de galeries dans les parcelles traitées, ce qui laisse supposer que le nombre total de victimes dépasse la centaine pour une surface traitée d'environ deux cents mètres carrés. Evidemment, ce chiffre serait plus élevé, si l'expérience s'était faite dans un jardin encore plus envahi.

Les propriétaires possédant des parcelles voisines devraient, pour plus d'économie et d'efficacité, s'entendre pour faire un traitement commun, le même jour.

P. Aurivel,
Professeur d'Agriculture à Saint-Pons.

LA CRISE VITICOLE DE 1720, EN GUYENNE

Vers 1730, défense fut faite en Guyenne de planter de nouvelles vignes.

Bien plus, l'arrachage d'un certain nombre de vignobles fut imposé aux vignerons.

Tourny, en rapportant le fait, en 1757, s'exprime ainsi : « Il y a deux cents ans qu'un pareil arrachement eut lieu dans cette province et quelques

voisines. Je ne scai pas s'il fut général, je scai seulement qu'il ne nous reste pas de mémoire qu'on s'en repentit. »

En 1725, il s'éleva dans le Bordelais, une protestation contre la plantation trop abondante de vignes dans les terres basses qui ne comportaient pas cette culture, en raison des vins inférieurs qui s'y récoltaient et qui nuisaient à la réputation des bons vins de Bordeaux.

Les mémoires de l'époque signalent les nombreux inconvénients de cette « *fureur de planter des vignes* », entre autres la mévente ; « aussi, remarque l'Intendant Boucher, souhaite-t-on, tous les ans, une médiocre récolte de vin, par l'embarras où on se trouve de les vendre, lorsque les années sont abondantes. On convient encore qu'il est absolument nécessaire de défendre les nouveaux complants et de faire arracher au moins un tiers des vignes qui sont actuellement plantées.

« En premier lieu, il conviendrait d'arracher toutes les palus de la Gironde, de la Dordogne et de la rivière de l'Isle. Il y aurait quelques vignes à arracher dans le Bourgès, lesquelles sont dans des fonds gras et bas et toutes celles qui sont plantées dans les isles de la Garonne et autres rivières de la Guyenne, etc..., à l'exception des côtes où les vignes doivent être conservées. »

L'Intendant condamne aussi les bords des rivières et les vignobles nouvellement plantés depuis 1709, à l'exception des graves du Médoc, des graves de Bordeaux et des côtes.

On voit par là que si la nécessité de conserver des terres à blé, des pâturages faisait partie des préoccupations des gouvernants et des économistes, le souci de ne produire que de bons vins, dans les terroirs appropriés dominait les esprits. Et ce souci répondait aux règles primordiales de la bonne viticulture.

On lit dans le même document : « Comme la fureur de planter des vignes ne s'est pas bornée à la seule province de Guyenne et que la plupart des autres provinces du royaume en sont également infectées, il serait peut-être à propos d'y apporter le même remède. »

Dès lors, une ordonnance royale interdit « *de faire aucune nouvelle plantation de vignes*, dans la généralité de Bordeaux sans une permission expresse du roi, sous peine de trois mille livres d'amende et de plus grande... »

Il ne manque pas de propriétaires obstinés à continuer de planter en dépit des ordonnances royales et des arrêts de l'Intendance.

L'arrachage en fut ordonné et les contrevenants condamnés à payer une amende de vingt livres par journal.

Certaines plantations nouvelles pouvaient néanmoins être autorisées moyennant l'arrachage d'une étendue égale de vieilles vignes, sans préjudice d'une demande d'autorisation.

Ici se place un arrêt du Conseil d'État du Roi concernant tout le royaume, du 5 juin 1731 dont voici la teneur :

« A commencer du jour de la publication il ne sera fait aucune nouvelle plantation de vignes dans les provinces et généralités du Royaume et celles qui auront été deux ans sans être cultivées ne pourront être rétablies sans une permission expresse de Sa Majesté, à peine de trois mille livres d'amende. »

Ni certains délégués à l'Intendance, ni certains conseillers au Parlement ne furent exemptés des obligations de l'arrêt.

On ne manqua pas de discuter. Le bon sens et la vérité néanmoins dominaient.

Un certain abbé Billet écrivit un mémoire dont j'extrais les lignes suivantes : « On a été incité à planter parce que les vins ont été pendant quelques temps un revenu solide. Aujourd'hui les récoltes abondantes se touchent de trop près et la trop grande quantité fait baisser les prix de la denrée. Ainsi un tiers moins de vignes rendrait la province riche, au lieu que ce tiers de trop la ruine.

« Au reste la consommation des vins bordelais n'est pas moindre chez l'étranger qu'auparavant, puisqu'on y envoie plus de vin qu'on n'en envoyait avant vingt ans. »

En 1743 apparaît en Guyenne le marquis de Tourny, nommé Intendant général de la province.

Les suppliques, les dénonciations se multiplient ; on supplie l'Intendant d'être impitoyable et de faire respecter les ordonnances. Ce sont les municipalités et les propriétaires qui se plaignent.

Un anonyme lui écrit en mars 1744 : « La province de Guyenne produit trop de vin et le Languedoc lui en envoie trop. »

C'est significatif : le vin de Bordeaux se marie déjà utilement avec le vin du Midi.

En 1745 l'auteur d'un mémoire signé supplie le roi de faire arracher la moitié des vignes de la Guyenne et du Haut Pays.

Tourny tiraillé de tous côtés se résout à une extrême sévérité et intime à ses sub-délégués l'ordre de sévir contre les contrevenants, non ceux du commun, mais surtout contre les personnages considérables.

Aussi les grosses amendes de 3.000 livres se mirent-elles à pleuvoir, sans préjudice des arrachages. Les condamnations tombèrent souvent sur de gros propriétaires, des gens du clergé, de la noblesse et du haut commerce, témoin la condamnation des Pères Jacobins, de d'Aulède de Pardaillhan, de Pierre Princeteau et de Bacon, ancien directeur des poudres à Bordeaux.

Les condamnés ne manquaient pas de protester, de supplier l'Intendant, le Ministre, le Roi... Tourny demeura longtemps inflexible et fit maintenir les sanctions. Néanmoins, après avoir été tenus pendant cinq ans dans la terreur du châtiment, les bons moines s'en tirèrent à assez bon marché grâce au ministre d'Ormesson.

En 1756, Tourny écrivant à Moras, lui dit que le grand mal avait été de ne point sévir contre l'abus des plantations, bien avant 1725 et 1731, et que ce grand retard avait empiré la situation et rendu difficile l'exécution des ordonnances.

Il constate cependant l'insuffisance du résultat, tout en affirmant la nécessité des défenses : « Il n'est presque personne dans mon département, qui sur la proposition : *faut-il continuer les défenses ou les lever*, ne s'écrie affirmativement : *les faire exécuter, sans quoi tout est perdu.* »

Il faut reconnaître que si les mesures répressives ne parviennent pas à assurer le résultat poursuivi, il y eut cependant une trêve de près de trente ans, durant laquelle les mauvaises vignes furent remplacées par des plantations mieux faites et établies sur des terrains plus appropriés à la viticulture.

L'étendue du vignoble bordelais ne fut guère diminuée, mais la qualité et la quantité des vins se ressentit certainement de cette transformation.

Le vignoble du dix-huitième siècle a dû rester tel quel jusqu'à la Révolution et peut être, à peu près aussi, jusqu'à la crise de l'oïdium, en 1850.

Aujourd'hui, on ne saurait être aussi affirmatif.

Il serait à souhaiter que la loi nouvelle d'avril 1930 eût partout un effet analogue, même s'il n'était que temporaire, à celui de l'ordonnance royale de 1731.

Mais il y faudrait plus qu'une loi, un Tourny (1).

J.-A. Dolléris,
Ancien Président de l'Académie
de Médecine, Membre du Comité scientifique
de l'O. I. V.

LES HYBRIDES EN PALATINAT

Le vignoble du Palatinat s'étend dans le prolongement de celui de l'Alsace au pied des grès roses, mais le sol, d'origine généralement tertiaire est de nature fort variable.

En outre les vignes sont disséminées dans les vallées du Nord et dans la plaine, plutôt plateau d'alluvions anciennes du Rhin.

M. A. Bauer vient d'y étudier la répartition des hybrides producteurs-directs.

Vers 1883, un agent de police nommé Kilian Vandorschmidt, introduisait des hybrides venant d'Erfurt et dont quelques-uns se répandirent sous le nom de « Kilianserebe » dans la région de Spire.

Pendant l'occupation française, les vignerons et surtout les petits cultivateurs de la plaine introduisirent des hybrides producteurs-directs du Pays de Bade, malgré la loi antiphylloxérique qui soutient encore le vignoble.

Toutefois la zone de vigne continue n'est pas encore touchée par les hybrides. On n'en compte guère que 30 hectares en tout. Le Riparia × Gamay Oberlin 595 y domine. Il est probable qu'il ne s'étendra guère malgré sa précocité, car les vins blancs sont préférés et le Portugais bleu, cépage rouge précoce entre déjà pour un dixième dans l'encépagement.

De 1914 à 1930, la superficie plantée en hydrides américains est passée en Palatinat de 30 à 282 hectares dont 120 hectares dans l'arrondissement de Bergzabern au sud sur les confins de Wissembourg.

Ces 282 hectares se décomposent ainsi : 184 hectares d'hybrides Taylor, 60 hectares d'hybrides Kilian, 30 hectares d'hybrides Oberlin, 8 hectares de Constancia, nom local de l'Isabelle, hybride ancien de Vitis Labrusca.

Cette superficie est faible par rapport aux 15.000 hectares de vigne du Palatinat rhénan.

Ces vignes sont cultivées surtout par les habitants de la plaine qui ont déjà trop de travail en juin et juillet pour traiter la vigne.

Etant donné le morcellement de la propriété, la plupart des travaux dits de « grande culture » se font encore à la main.

---

(1) Les extraits cités dans cet article sont tirés des Archives de la Gironde et d'un mémoire du docteur G. Martin, ancien président du Syndicat viticole des Graves de Bordeaux, ancien président de la Société de Médecine et de Chirurgie de Bordeaux.
Un collègue et un confrère, par conséquent.

Nous ajouterons que, bien que les familles soient nombreuses, les membres jeunes travaillent à l'usine. Le train du soir qui nous conduisait de Ludwigshafen à Neustadt an der Haardt a déposé des jeunes gens et des jeunes femmes à chaque station.

Et Ludwigshafen est le centre de la fameuse Interessen Gemeinschaft für Farbenindustrie qui cherche à submerger l'humanité sous les produits chimiques.

Ces vignes produisent beaucoup parce qu'on les a installées dans les sols frais silicieux ou limoneux à sous-sol parfois argileux où les hybrides de Riparia se plaisent. On leur donne également beaucoup de fumier et d'engrais.

On les palisse le plus souvent sur fils de fer tendus sur pieux de béton.

* * *

M. A. Bauer propose de fournir un million de plants greffés pour empêcher les hybrides de pénétrer sur les coteaux viticoles.

Quant aux plantations de la plaine, il propose de les remplacer par des cultures légumières et fruitières : fraises, asperges, pêchers, groseillers, framboisiers, poiriers, coignassiers, cerisiers, abricotiers, mirabelliers, quetschiers.

Ces vergers se mélangent aux vignes un peu plus au nord, dans la Hesse rhénane.

Mais avec tout cela le cultivateur laitier ou jardinier et l'ouvrier d'usine n'auront toujours pas de vin !

Il est vrai qu'on pratique beaucoup en Allemagne la fabrication des moûts et vins de fruits. L'école de Neustadt s'applique à la transformation des fruits autant que du raisin.

Les cultivateurs continuent cependant à planter des hybrides. Au printemps de 1930, les 48 communes de l'arrondissement de Germersheim ont encore mis en terre 27.000 pieds d'hybrides Taylor.

Leur vendange les dispense d'acheter du marc de raisin dans la région viticole comme ils le faisaient auparavant pour préparer des boissons familiales en combinant des marcs de poires.

Le mieux, à cause des gelées précoces d'automne et tardives de printemps, serait de planter des vignes greffées en Précoce de Malingre, Müller-Thurgau, Goldriesling, Bouvier ou en raisins pouvant aussi être précoces pour la table : Madeleine royale, St-Laurent, Muscat Ottonel, Muscat Julius. Muscat Gutedel, Fendant Gutedel, Gutedel blanc, Portugais, Oporto.

Mais ces cépages exigent plus de traitement que les hybrides.

En tous cas, pour limiter ces derniers, on peut interdire la circulation de leurs vins.

La loi viticole du 25 juillet 1930 concerne les hybrides et une action énergique du gouvernement peut enrayer leur extension dans le Palatinat.

Neustadt et Gurgy, juin 1931.

Pierre LARUE.

LE VIGNOBLE DE TLEMCEN [1]

Si nous avons tenu à consacrer un chapitre spécial à la question phylloxérique, c'est que, dans les préoccupations du Syndicat des Vignerons d'abord, puis du Syndicat Agricole et Viticole de Tlemcen, elle a dominé, pendant plus de trente années, toutes les autres questions.

Déjà, un décret du 8 janvier 1878 interdisait l'importation des plants de vigne de France en Algérie.

Mais ces mesures législatives n'avaient qu'un caractère préventif; elles auraient laissé l'Administration désarmée devant le phylloxéra, au cas où il eut été introduit dans la Colonie.

Comme le disait une circulaire ministérielle du 27 avril 1883, la loi du 21 mars 1883 a constitué une surveillance active et incessante de la part des propriétaires des vignes et de l'autorité, et édicté des mesures rigoureuses, exceptionnelles, pour faire disparaître, dès leur apparition, toute traces de phylloxéra. Cette loi imposait aux viticulteurs la déclaration de tout dépérissement.

Le Maire de chaque commune était chargé, par la loi de 1883, de faire visiter les vignes par un expert, aux frais de la commune, une fois par an. Quand le phylloxéra était découvert, un arrêté du Gouverneur Général portait déclaration d'infection dans un périmètre déterminé, comprenant les vignes reconnues malades ou suspectes et une zone de protection. Dans les vignes malades ou suspectes, la déclaration d'infection entraînait la destruction des ceps, l'interdiction de toute nouvelle plantation pendant cinq ans et la défense de pénétrer pendant trois ans. Le propriétaire dont la vigne avait été détruite avait droit à une indemnité. Enfin, la loi prévoyait des sanctions pénales.

Le premier foyer de phylloxéra en Algérie avait été découvert à Mansourah, dans la propriété Mollier, le 2 juillet 1885, par M. Onésime Havard ; son origine, suivant l'enquête faite par M. Catta, remonterait à l'introduction frauduleuse de plants de France dissimulés dans une malle en 1880.

Le 4 juillet, M. le Gouverneur Général prenait son arrêté d'infection et, dans la séance du 28 octobre M. Havard rendait compte à la chambre syndicale des difficultés éprouvées dans l'organisation de la lutte.

Le 6 décembre 1885, M. Havard estimait qu'il serait opportun de créer une caisse de secours contre le phylloxéra et il établissait un projet des statuts qui était soumis à l'assemblée générale.

C'est à l'observation rigoureuse des règlements que l'arrondissement de Tlemcen doit d'avoir conservé ses vignes jusqu'à ces dernières années.

Voici comment M. Marès, chef du service phylloxérique, appréciait trois ans plus tard, la situation de la défense à Tlemcen :

« Nulle part, la lutte contre le phylloxéra ne s'est présentée dans des con-
« ditions plus difficiles qu'à Tlemcen, nulle part aussi elle n'a été menée
« avec autant de méthode et d'énergie. La dissémination du phylloxéra dans
« le vignoble de Tlemcen est, à vrai dire, totale. Le nombre des taches
« découvertes chaque année est considérable ; il n'a pas été moindre de 32

(1) Extrait de l'ouvrage de MM P. Cardonne et J. Rabot : *La Colonisation dans l'Ouest Oranais*, Alger. — Imprimerie Heintz. Prix 18 francs.

« cette année, mais, on le remarquera, pour ainsi dire découvertes à leur « début. Ainsi le fléau ne progresse-t-il nullement et la plantation de la vigne « continue normalement. On ne saurait trop louer les syndics et experts « qui se sont voués avec succès à l'œuvre difficile de conservation du « vignoble à Tlemcen. »

La lutte contre le phylloxéra se poursuivit avec un succès sans précédent pendant plus de dix années.

En 1899, à la suite de l'abandon des vignobles de Philippeville, de Mascara et de Saint-Cloud, c'est-à-dire de plus de vingt mille hectares de vigne en Algérie, M. Viala, l'inspecteur d'agriculture si autorisé, fut chargé d'une mission, pour donner aux colons algériens des conseils sur la reconstitution dans les territoires délaissés.

M. Viala s'exprimait ainsi :

« Je tiens, avant tout, à féliciter les tlemcéniens pour l'acharnement avec « lequel ils ont lutté et luttent encore contre le phylloxéra. Leurs efforts, « jusqu'ici, ont été couronnés de succès. Je crois donc superflu de les encou- « rager à persister dans cette voie qui est celle de la prudence et de la sagesse. « Vos sacrifices seront moins grands que dans les pays où la reconstitution « est devenue indispensable. Vous l'avez compris, j'en suis heureux. L'état « des choses me dispense de vous parler longuement d'une reconstitution « que je juge inutile. Vous pouvez par la lutte, j'en ai la conviction, vous « maintenir ainsi bien des années, peut-être indéfiniment. La lutte est pré- « férable tant qu'elle est possible. »

Ce langage dans la bouche d'un « américaniste » aussi convaincu avait une haute signification.

En 1903, la situation était toujours satisfaisante, et M. Mathis le constatait dans sa remarquable étude sur la lutte contre le phylloxéra.

Les deux foyers nouveaux d'Hennaya et de Nemours reconnus en 1901 et 1902, par l'un de nous, furent éteints quelques années plus tard.

La surface totale détruite dans l'arrondissement de Tlemcen, en 18 ans, n'a été que de 48 hectares. Ce vignoble, qui n'avait que 1.367 hectares en 1885, s'étendait en 1.03, sur 4.000 hectares, c'est-à-dire qu'il avait triplé, grâce à la protection qui lui avait été accordée. On ne saurait assez citer cet exemple mémorable de succès dans la loi de 1873.

En 1912, la situation du vignoble était sensiblement la même ; son étendue dans l'arrondissement était de 4.121 hectares, la surface arrachée depuis le début de la lutte était de 120 hectares, l'étendue contaminée soumise aux traitements antiphylloxériques était de 2.662 hectares.

Malgré tout, les travaux de recherches s'effectuaient avec quelque difficultés, si bien que le Crédit Agricole devait faire l'avance des fonds nécessaires pour soutenir la trésorerie chancelante du Syndicat de défense des vignobles.

L'arrêté du 12 avril 1910, dont les dispositions libérales permettaient de reconstituer, sur les points où la défense n'était plus jugée efficace, allait faciliter la période de transition qui sépare l'abandon de la lutte et la reconstitution.

Pendant la durée de la guerre, les recherches furent réduites à leur plus simple expression ; aussi l'insecte faisait-il de rapides progrès.

En 1917, la lutte entrait dans une nouvelle phase à la suite de pétitions adressées à M. le Gouverneur général par des viticulteurs de Béni-Saf, puis de Saf-Saf. Un arrêté pris par le Gouverneur général, à la date du 7 avril

1917, plaçait ces deux sections sous le régime des traitements culturaux.

Devant l'envahissement de la presque totalité du vignoble de l'arrondissement de Tlemcen, la lutte tirait à sa fin.

La lutte avait duré 20 ans sous la direction de M. Onésime Havard, 12 ans sous celle de M. Léon Thesmar ; le vignoble français avait vécu ainsi 32 ans. Peut-être sans la guerre qui avait désorganisé les chantiers de recherches, aurait-elle pu continuer plus longtemps. Cette lutte, menée avec la plus grande énergie, avait permi à la région de Tlemcen d'avoir de belles récoltes, au moment où les vins se sont bien vendus ; elle lui a procuré ainsi les moyens de reconstituer le vignoble en lui permettant de profiter des expériences faites ailleurs.

La reconaissance des viticulteurs tlemcéniens doit aller aussi à Hilaire Soiot ur, un de artisans de la première heure et à M. Paul Gallien qui, pendant 25 ans, de 1888 à 1913, a dirigé les travaux avec une conscience professionnelle remarquable et une méthode rigoureuse.

Le Syndicat Agricole et Viticole de Tlemcen a été ainsi appelé à jouer son rôle d'éducateur du colon, encore peu familiarisé avec la vigne américaine.

La reconstitution exige un défoncement ; l'approvisionnement en cépages appropriés et authentiques constitue aussi un des facteurs les plus importants du problème.

L'idée de la création d'une coopérative de défoncement et de reconstitution trouva le jour au sein de la chamdre syndicale dans la réunion du 30 août 1920 où son président. M. Léon Havard, en exposa l'utilité.

Le projet parut intéresser l'Assemblée, puisqu'il fut procédé immédiatement, à la nomination d'une Commission de sept membres en vue d'élaborer les statuts. Cette Commission se réunit deux fois par la suite et arrêta les termes du projet.

De concert avec le service de la défense des cultures, nous avons organisé six champs d'expériences et de démonstrations. D'une superficie de 25 ares chacun, dans des terres aux doses de calcaires connues, il a été planté les espèces authentiques réputées resistantes, notamment le 41-B, le 420-A, le 99-5 et le 1202.

Ces champs d'expériences étaient à proximité de routes et chemins facilement accessibles aux visiteurs.

En attendant les résultats de ces essais, le Syndicat Agricole guidait d'une manière effective la reconstitution. Il s'en tenait surtout aux espèces pures, aux américo-américains et au 41-B qui se comportait parfaitement dans les terres sèches.

Entre temps, les hybrides producteurs directs furent quelquefois jetés dans la balance, comme susceptibles de jouer un rôle dans notre reconstitution.

En 1922, le Syndicat décidait de créer un champs d'essais de producteurs directs ; il était encouragé par la Chambre d'Agriculture d'Oran qui lui vint en aide pécunièrement. Une collection de 34 variétés fut créée au champ d'expériences du Syndicat sur une superficie d'un demi-hectare.

Parmi les variétés en étude, les meilleurs numéros de Seibel (4.643-5437, etc), de Couderc (7.120, etc) enfin des Baco, des Malègue, des Bertille-Seyve, des Castel, des Jurie, des Gaillard.

Déjà, après huit années d'observations, un enseignement se dégage. Un certain nombre d'hybrides producteurs directs ne possèdent pas une résis-

tance suffisante au phylloxéra et bien peu résistent à des doses élevées de calcaire.

La « vigne nouvelle » n'est pas celle qui nous permettra de rénover notre vieux vignoble ; l'expérience entreprise par le Syndicat de Tlemcen devait, néanmoins, être tentée.

La production de raisins de table peut aussi devenir rémunératrice. C'est dans le but de faire connaître les meilleures variétés que le Syndicat a créé un champ d'essai comprenant 16 variétés parmi lesquelles : Muscat d'Alexandrie, Chasselas, Madeleine, Valency, Olivette de Provence, Listan, Dattier, Boal, etc...

A part les analyses de terre faites au Laboratoire, nous nous rendons fréquemment sur place à la demande des sociétaires, pour examiner les cas particuliers qui peuvent se présenter et conseiller utilement le viticulteur dans le choix du porte-greffe.

La reconstitution est en bonne voie dans l'arrondissement, malgré les échecs de quelques porte-greffes. Pour avoir été tardive, elle aura eu l'immense avantage de bénéficier de l'expérience souvent coûteuse des régions voisines, qui ont dû maintes fois arracher des plantations importantes par suite du manque d'adaptation au sol.

La vigne américaine est le seul remède à la situation actuelle, mais son emploi n'est pas sans susciter de nombreuses difficultés qui rebutent parfois les agriculteurs et font naître chez eux des préventions exagérément pessimistes.

L'on constate des dépérissements fréquents, dus à des causes extrêmement variées. La plupart sont dus à un mauvais choix des porte-greffes, insuffisamment résistants au phylloxéra, ou insuffisamment adaptés au sol, ou encore manquant d'affinité avec le greffon.

Il nous a été donné d'observer des signes de fléchissement dus au phylloxéra, dans des vignobles reconstitués sur 1202 et même sur 93[5].

Il convient de mettre les viticulteurs en garde contre l'emploi de ces plants qui peuvent faire illusion par la puissance de leurs racines et la vigueur de leur végétation. Ils tiennent ces qualitées du Rupestris du Lot, dont ils sont issus pour moitié, mais le plant français dont ils sont également issus pour 50 o/o leur a légué sa faible résistance au phylloxéra. Les pépiniéristes savent présenter le premier de ces caractères sous un jour favorable, ils insistent généralement très peu sur le second.

Le dépérissement phylloxérique est facile à déceler. Il en est de même de ceux qui sont dus à une mauvaise adaptation au sol. La cause en est connue depuis bien longtemps On sait que les plants américains, sauf les Berlandieri et les hybrides de cette espèce, sont sensibles à l'exès de calcaire. Dans nos régions, le Rupestris du Lot, qui est le bon porte-greffe courant, résiste dans des sols contenant 40 et même 50 o/o de calcaire selon leur degré d'humidité. Le plant généralement employé au-dessus de cette dose est le 41-B. Il ne donne pas toujours entière satisfaction, il est vrai. Sans parler de ses difficultés de reprise, il fléchit parfois. Toutefois, il n'y a pas lieu, comme le font quelques viticulteurs impulsifs, de proclamer sa faillite. Il faut remarquer que les terres calcaires dans lesquelles on le plante sont non seulement riches en chaux, mais pauvres en éléments nutritifs ; or, si le 41-B résiste à l'excès de calcaire, il ne résiste pas à l'absence de nourriture, en quoi il ressemble à tous les êtres vivants. Dans ce cas, ce n'est pas l'in-

suffisance de vigueur du porte-greffe qu'il faut incriminer, c'est l'insuffisance d'engrais et de fumier.

Les hybridres de M. Richter, nos 99 et 110 commencent aussi à occuper une bonne place. Les 261-50 de Couderc et le 150-15 donnent également satisfaction. Ce dernier a montré ici ses qualités de résistance à la sécheresse et de bonne fructification. Excellent porte-greffe pour le Carignan et la Clairette. Sa résistance au calcaire chlorosant peut aller jusqu'à 60 o/o.

Signalons, enfin, au passage, la tendance de certains viticulteurs à pousser trop rapidement à fruit les jeunes plantations, dès la deuxième ou la troisième année. Nous croyons que s'ils étaient un peu plus sages, ils auraient moins à redouter les dépérissements.

Bien des jeunes souches âgées de 3 ou 4 ans, meurent ou dépérissent simplement parce que le sol est épuisé par des cultures intercalcaires ou des arrosages intempestifs, qui lavent le terrain ou bien ne sont pas suivis de façons appropriées.

Nous n'aurons pas la prétention d'énumérer ici tous les cas qui peuvent se présenter. Il en existe une multitude, de là provient la difficulté de l'étude. On en découvre chaque jour de nouveaux, et il faut des années d'observation pour en contrôler l'existence et les conditions. Tels sont les cas d'affinité défectueuse entre le greffon et le porte-greffe. On observe fréquemment des dépérissements dans les greffages de teinturiers, notamment l'Alicante Bouschet greffé sur hybrides de Riparia tels que 420-A et 3309.

L'expérience des plants américains s'enrichit chaque jour de nouveaux éléments. Elle tend de plus en plus à confirmer cette vérité que la reconstitution par la vigne américaine est toujours possible, mais que le choix des plants est souvent délicat.

Si nous considérons les espèces de Vinifera multipliées de préférence, nous constatons que l'Alicante Bouschet occupe, présentement, la première place dans les vignobles de création récente. La demande de vins colorés pour les coupages, a incité à développer les plantations de cépages teinturiers. Il y a lieu de ne pas trop charger à fruits si l'on veut éviter des mécomptes résultant d'une fructification trop épuisante.

Le Carignan, le Morrastel, le Cinsault, le Grand Noir sont les variétés les plus répendues ; les deux premières contribuent à maintenir la qualité de nos vins dont la réputation est bien établie auprès des commerces algérien et métropolitain.

L'orientation du vignoble est nord et c'est elle qui fait profiter le raisin de la brise de mer toujours plus ou moins humide, et qui diminue les mauvais effets de l'insolation directe. La vigne part plus tardivement ; elle est, de ce fait, moins sujette aux gelées printanières. La maturation est elle-même plus lente et, par suite, la vinification se fait à une époque où la température est plus modérée.

Le vignoble tlemcénien est situé à l'altitude de 600 à 800 mètres et présente bien les caractères du vignoble de coteaux et de montagne. Très morcelé d'abord, il est l'objet de soins attentifs de culture et de protection contre les maladies.

Les vins sont très alcooliques, riches en extrait sec. Ils supportent la conservation pendant plusieurs années, et on les a rapprochés maintes fois des vins des Corbières et du Roussillon.

Voici l'analyse d'un vin rouge de Mansourah, exécutée au Laboratoire du Syndicat Agricole :

Degré alcoolique (Malligand)	13° 5
Extrait sec	34 gr.
Acidité totale exprimée en acide sulfurique	4 gr. 20
Acidité volatile	0 gr. 45
Acidité fixe	3 gr. 75

Mansourah offre cette particularité que ses vins provenant de cépages à coloration moyenne, dont le Carignan est le type, sont fortement colorés. L'influence du sol est, ici, manifeste.

Ces vins sont recherchés par le commerce qui les utilise pour le coupage, en vue de remonter d'autres vins en alcool et en couleur.

Ils répondent au type de « vins médecins » que demande le commerce métropolitain pour mélanger, en petite proportion, à ses vins, les années où la maturité des raisins est insuffisante.

Ces vins, transportés à Bordeaux ou à Dijon et soignés comme le sont les vins de ces régions réputées, y acquièrent des qualités que nous avons pu apprécier en plusieurs circonstances

A Saf-Saf et Négrier on obtient des vins un peu moins colorés titrant de 12° à 12°5 ; ils sont très appréciés comme vins de consommation courante.

A Bréa, nous trouvons des vins dont les constituants chimiques se rapprochent davantage de ceux de Mansourah, mais de degré un peu moins élevé, très recherché par le commerce oranais pour remonter les vins de moindre degré récoltés sur le littoral.

P. Cardonne et J. Rabot

LOI SUR LA VITICULTURE ET LE COMMERCE DES VINS

(*J. O.*, 5 juillet 1931, page 7282)

Le Statut de la Viticulture voté par la Chambre dans sa séance du 4 juin, a été adopté par le Sénat sans retouche — à l'exception toutefois du dernier paragraphe de l'article 7 (voir *Progrès* du 5 juillet, page 12).

Les numéros des articles ont été aussi modifiés, les *bis* et les *ter* ayant été supprimés.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le Tour de France et la propagande pour le vin. — Le Tour de France est suivi par une énorme caravane de publicité. Avec raison, d'importantes firmes profitent de la grande popularité dont jouit cette épreuve, pour faire connaître leurs produits.

L'Association de Propagande pour le Vin a eu la bonne idée, et nous l'en

félicitons, de faire suivre le Tour par une voiture portant cette inscription : « le Vin c'est la Santé ».

Deux mandataires très dévoués de l' A. P. V. ont pour mission de placer à chaque étape, des banderoles et des affiches, vantant les bienfaits de notre boisson nationale, et recommandant aux touristes de donner la préférence aux Restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas.

Des journaux spéciaux, des cartes postales de Pasteur et de Bertillon, des tracts divers, sont distribués.

Des hauts parleurs lancent quelques phrases sur le vin.

Des manifestations diverses et des dégustations sont prévues.

Enfin, depuis le jour du départ le journal l'*Auto* aide grandement l' A. P. V. à intensifier sa campagne du « Vin compris dans le prix du repas ».

Nous souhaitons à l' A. P. V. tout le succès que mérite son heureuse initiative.

Ecole d'Agriculture de Saintes. — L'examen d'admission et le concours d'attribution des bourses auront lieu le 6 août prochain, à l Hôtel de Ville de Saintes.

L'Ecole de Saintes donne un enseignement professionnel agricole complet préparant aux Ecoles Supérieures d'Agriculture. Durée des études deux ans. Les inscriptions et les demandes de bourses devront parvenir à l'Ecole le plus tôt possible.

Tous renseignements complétaires et le programme de l'Ecole sont adressés à toute demande faite au Directeur de l'Ecole à Saintes (Charente-Inférieure).

Ecole d'Agriculture et d'Horticulture d'Hyères (Var). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses auront lieu au siège de l'établissement le lundi 28 septembre 1931.

Les candidats doivent avoir de 14 à 18 ans. Des dispenses d'âge peuvent être accordées.

L'Ecole reçoit des internes, des 1/2 pensionnaires, des externes. Prix de la pension 2.400 fr. par an. Durée des études 2 ans.

Des bourses sont accordées, notamment aux pupilles de la Nation.

Demander le programme et tous renseignements au Directeur de l'Ecole.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Réole (Gironde). — Les examens d'admission et le concours pour l attribution de bourses à l Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Réole auront lieu le 27 juillet 1931.

Age d'admission 13 ans.

Prix de la pension 2400 fr., durée des études 2 ans.

Le programme, la liste des pièces à fournir et tous renseignements administratifs sont envoyés gratuitement sur demande adressé au Directeur de l'Ecole.

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Il s'est encore traité un certain nombre d'affaires de gros à gros sur place, au cours de la dernière huitaine. Des vins rouges du Midi 8°, ont été payés de 190 à 200 fr. l'hecto, suivant qualités, des 9°, l'ont été de 200 à 220 fr., des 10° de 215 à 240 fr., des 12° autour de 250 fr. En vins d'Espagne rouges, on aurait pu obtenir des 10°, à 205 fr. ; des 11°, de 212 à 215 fr. ; des 12°, autour de 220 fr. En provenances d'Italie, des vins rouges ont été offerts de 180 à 185 fr. pour des 9° ; et de 185 à 190 fr. pour des 10° ; des vins blancs auraient pu être acquis à 185 fr. en 10°, et à 200 fr. en 11°.

Le commerce de détail, qui a entendu parler de hausse, fait des demandes un peu plus importantes, cherchant à constituer quelques provisions.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 29 juin	Cours du 6 juillet
8°.....		Aramon de plaine et supérieur 18 à 19 fr. Montagne et costières 19 à 20,00 fr.	Aramon de plaine et supérieur 18 à 19 fr. Montagne et costières 19 à 20 fr. 00
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	11 à 13 fr. le degré		
11°.....			
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..	11 fr.		
Blanc Bourret.....			

Nimes. — On nous signale de Beauvoisin la vente à 20 fr. le degré de 450 hectos de la cave Charles Fabre et à 200 fr. l'hecto de 380 hectos à 10 degrés de la Cave Coopérative.

— Ventes effectuées au cours de la semaine du 29 juin au 4 juillet : Cave coopérative de Beaucaire, 1.310 hectos, vin rouge, 8 degrés, à 152 fr., retiraison rapide.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 30 juin	Cours du 7 juillet
8°.....		Vins rouge, 3e choix, incoté	Vins rouges, 3me choix incoté
9°.....	100 à 120 francs l'hecto		
10°.....		2e choix, 17,50 à 18,50	2e choix, 17,50 à 19,00
11°.....		1er choix, 18,50 à 19,50	1er choix, 19,00 à 20,00
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc pas d'affaires signalées	Rosé 17,50 à 18 fr. Blanc de bl. pas d'aff.
Blanc de blanc.....			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 1er juillet 1931.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 17,50 à 19 fr. 50 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, »» à »» fr. ; blanc, »» à »» fr.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 18,00 à 20 fr. ; supérieur 18,00 à 20 fr. 00 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 26 juin	Cours du 3 juillet
8°.....		18,50 à 20 fr. le degré	18,50 à 20 fr. le degré
9°.....	11,50 à 13 fr. 00 le degré		
10°.....			
11°.....			
Vins rosés.....		17 à 18 fr.	Rosé et blanc 17 à 18 fr.
Vins blancs.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Marché de Béziers du 3 juillet 1931. — Vins rouges, de 19 à 20 francs le degré-hectolitre.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 28 au 4 juillet 1931 :

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 18,50 à 20 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 17,00 à 18 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 17 à 18,00.

Olonzac.— Vins rouges : 19,00 à 20 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote officielle des vins du 6 juillet 1931. — Vins rouges, 19 à 20 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 28 au 4 juillet 1931 : 18,50 à 20 fr. 00 le degré.

Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — **Narbonne.** — Commission des cours : Vin rouge, de 19 à 20 fr. le degré-hecto

Observation. — Marché ferme, cours orientés en hausse.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Cours moyen pratiqué du 26 juin au 2 juillet : Vin du Narbonnais, 18 à 19 fr. 50 le degré-hecto nu, etc.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 19 fr. 00 à 20 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13°, de 19 fr. 00 à 20 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 27 juin	Cours du 4 juillet
—	—	—	—
8°.....		18,00 à 19 fr. 00	18,50 à 19 fr. 00
9°.....	9,75 à 12 fr. 00	le degré	le degré
0°.....			
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Cours des vins du 4 juillet. Communiqué de la Chambre d'agriculture : vins, 18 fr. 50 à 20 fr. le degré.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Voici les prix cotés dans notre région :

Vins rouges de bonne qualité courante, 18 à 20 fr. ; rosés, 17,50 à 18,50 ; blancs de blanc, 18 à 19 fr. Le tout à l'hecto-degré, selon mérite et conditions.

La distillerie paie 10,25 à 10,75 le degré, selon l'éloignement de la cave.

A Châteauneuf-du-Pape, comme tous les ans pendant les chaleurs, c'est le calme qui domine. On cote les 1930, de 700 à 800 fr. la pièce, dans les bonnes qualités. En fait de vins vieux, chaque marchandise fait son prix.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 1er juillet. — Région : rouge, 17,50 à 20 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 17,50 à 19 francs l'hecto-degré ; rosé, 17,50 à 19 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 27 juin 1931 :

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 16,25 à 17,00 ; 2e choix, le degré, 16,25 à 17,00 ; 3e choix, le degré, 16 25 à 17,00 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 15,50 à 16,00 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 16,00 à »»,»» ; vin de distillerie, 9 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 27 juin 1931 :

Vin rouge, le deg., 16,00 à 16,25 ; vin rosé, le degré, 15,00 à »» ; vin blanc de raisins blancs, le degré, 15 ; vin de distillerie, le degré, 10, nus à la propriété.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — *Vins rouges, le tonneau de 900 litres* (1929). — Bourgeois supérieur, 4.200 à 6.000 ; ordinaires et artisans, 3.800 à 4.500 ; Bourgeois Bas-Médoc, 3.300 à 3.600, logé.

Paysans, Bas-Médoc, 2.200 à 2.500, nu.

1er crus : Graves, 4.500 à 5.000 ; 2mes crus, 4.000 à 4 5000 ; Graves, 3.000 à 3.600 ; 1ers crus : Saint-Emilion, Pomerol, 6.000 à 23.000 ; 2mes crus : Saint-Emilion, Pomerol, 4.000 à 5.500 ; Lalande, Pomerol et Néac, 3.500 à 4 000 ; Montagne, Puisseguin, Lussac, 3.000 à 3.500 ; 1res Côtes Canon-Fronsac, 3.500 à 4.500 ; Côtes Fronsac, 3.000 à 3.500 ; 1res Côtes Bouliac, Camblanes, etc., 2.300 à 2.500 ; Bourgeois, Blayais, Montferrand, 2.200 à 2.300 ; Artisans, paysans et palus, 2.100, nu.

Vins blancs le tonneau de 900 litres (1929). — 1ers crus, 12.000 à 15 000 ; 2mes crus, 8.000 à 10.000 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac, 6.000 à 7.000 ; 1er et 2me crus Sainte-Croix-du-Mont, 5.000 à 6.000 ; Loupiac et similaires, 4.000 à 5.500 ; Cérons, 4.500 à 5.000 ; 1er Graves supérieur, 4.200 à 4.800 ; Graves, 3.300 à 3.800 ; logé.

1re Côte de Bordeaux, Grande Côte, 2.600 à 4.000 ; Entre-Deux-Mers, Haut-Benauge, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais, nu.

RHÔNE. — **Lyon,** 21 juin (Cote Ch. Com.).

Prix de gros à gros (droits compris

Vins rouges

Beaujolais 1er choix la pièce...	900 à 1200	francs
— 2e — les 215 lit..	800 à 900	—
Lyonnais, les 215 litres.....	650 à 750	—
Mâconnais, les 215 litres.....	750 à 800	—
Bourgogne, 1er choix 220 lit..	1200 à 1700	—
— 2e choix, 220 litres	900 à 1100	—

Vins blancs

Mâconnais 1er choix, 215 litres	900 à 1200	—
— 2e choix, 215 litres	700 à 800	—

ALCOOLS

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.350 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, ».»» fr. Vin de distillerie, 10,50 à 11 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1.250 à ».»» ; marc, 1.125 à ».»» francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris – *Bourse de Commerce.* — 7 juillet 1931.

	Courant	Août	4 de Septembre
	—	—	—
Blé.....	164,75-165 P.	156,75-157,25 P.	159-159,75 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine	88 P.	93-93,25 P.	88,50-88,25 P.

New-York, 3 juillet.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (incoté) les 100 kilos ; dur d'hiver n°2, disponible (incoté) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 73 (73 1/4).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2.

Alger. — 20 juin 1931.
Blé tendre colon, Chéliff, 80 kil., 172 à 171.
Blé dur colon, 1er choix, 171 à 170.
Blé dur marchand, 157 à 155.
Orge, 72 à 71 fr.
Avoine, 80 à 82 fr.
Féverolles, 96 à 98 fr.
Foin laitier, 45 à 47.
Foin administratif, 38 à 40.
Paille, 21 à 22.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles centrales. — Raisins d'Algérie les 100 kilos, 600 à 900 fr.

LAINES

Buis-les-Baronnies (Drôme). — Laines en suint, 450 à 500 fr. les 100 kg.

PRODUITS MÉLASSÉS

Paris, 4 juillet. — On cote les 100 kilos, départ non logé par wagon de 5.000 kilos; paille mélassée 25 o/o de sucre 57 fr.; provende mélassée 32 o/o de sucre 71 fr.; son mélassé 30 o/o de sucre 73 fr.; aliment complet pour chevaux 25 o/o d'avoine, 85 fr.; concentré pour bœufs 93 francs; concentré pour vaches laitières 105 francs; concentré pour porcs 98 fr.; concentré pour moutons 93 francs.

COURS DES ENGRAIS CHIMIQUES

Prix pratiqué jusqu'à nouvel ordre :

Sulfate d'ammoniaque « sec » 20, 40 o/o d'azote, février, mars et avril 117 fr.; par wagons 10 t., franco gares grands réseaux. — Nitrate de chaux 13 o/o, février 99 fr., mars 100 fr., avril 100 fr. 50, par wagons 10 t. — Ammonitre 15,5 o/o, février 106 fr., mars 107 fr., avril 107 fr. 50, départements Aude, Pyr.-Orient. — Nitropotasse 16,5 azote, 25 o/o potasse, février 150 fr. 50, mars 151 fr., avril 151 fr. 50. — Nitrate de chaux 15,5 o/o, février 114 fr., mars 115 fr., avril 115 fr. 50, départ Sète. — Cianamide 18 o/o, février 100 fr., mars 100 fr., départ Marignac. — Cianamide 20 o/o, février 115 fr., mars 115 fr., départ Lannemezan.

Nitrate de soude : par 100 kilogs, au départ du port : frs 113, Dunkerque et Calais ; 113,50, Dieppe ; 114, Le Havre : 114,50, Rouen, Nantes, La Pallice, Bordeaux ; 115, Brest, 116, Méditerranée ; 116,50, Strasbourg.

Les cotations ci-dessus sont celle du Nitrate de soude granulé, marque : « Champion » et vendu avec une majoration de 3 francs par 100 kilogs.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52; 88 à 90 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr .; sulfate de fer, 30,00 à 35,00 logé gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 28 Juin au samedi 4 Juillet 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	22.8	10.0	23.2	14.1	«	trac.	23.0	9.0	29.9	15.5	trac.	»
Lundi.....	26.0	12.0	21 6	12 0	«	«	26.6	7.1	22.0	14.0	«	3.2
Mardi	24.2	13.5	20.6	13 9	»	1.0	24.6	12.2	21.6	12.6	trac.	6.5
Mercredi ..	24.4	14.6	20 2	11 2	28.4	trac.	25.6	14.0	21.9	8.8	0.7	»
Jeudi.....	19.9	12.8	23.8	13.0	6.0	12.7	20.8	11.3	22.6	11.0	»	5.4
Vendredi ...	22.5	9.7	19.9	14.0	«	2.4	23.8	11.0	20.2	16.4	»	2.0
Samedi.....	27.0	9.8	21.4	13.9	»	»	27.6	8.8	21.8	15.5	»	trac.
Total....					34.7	36.9					4.2	22.9
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	24.9	7.0	25.1	12 0	«	»	23.2	10.6	28 6	16 5	»	»
Lundi	23.3	14.0	22.2	15 2	«	2.1	26.4	12.9	23.3	16 0	»	7.9
Mardi	24.8	17.8	22 1	13.3	trac.	9.4	29.3	17.1	21.5	14.8	0.6	11.3
Mercredi....	25.8	16.0	22.7	11.5	15.1	«	22.8	16.0	24.0	11.6	1.1	trac.
Jeudi.....	19.7	14.1	22.8	16.3	7.5	8.8	14.2	12.8	22.0	15.0	7.9	1.0
Vendredi ...	23.3	8 6	21.2	15.2	»	5.0	20.9	11.3	22.8	15.1	«	0.4
Samedi.....	26.5	11.9	22.1	13.8	«	«	25.0	13 0	22.4	12.8	1.5	«
Total....					28.5	34.9					42.4	82 0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	28·9	9.8	29.0	14.9	»	1.0	23 5	13.0	28.3	15.0	»	«
Lundi	28.7	8.7	23.5	16.1	«	12.3	26.9	12.0	24.9	17.5	«	16.7
Mardi	29.3	12.7	23.1	12.6	«	14.3	31.8	15.4	25 0	13.7	»	7.9
Mercredi....	23.2	13.3	22 6	11.3	10.4	1.6	26.0	13.8	26.2	13.0	trac.	0.6
Jeudi.....	15.2	14.8	23.0	16.0	8.2	28.1	17.5	15 1	17.3	17.2	2.2	18.6
Vendredi ...	21.7	12.1	23 0	14.8	«	0.4	20.8	12.9	24.0	15.7	»	12.0
Samedi.....	25.4	8.4	25 0	14.3	«	«	24.4	10.5	22.5	15 9	1.6	4.1
Total...					26 7	94 2					5 7	75 8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	25.5	7.6	24.0	12.9	»	»	27.3	15.0	28 0	16.8	»	«
Lundi	28.3	14 0	22 3	15 0	»	8.4	34.0	17.4	28.0	16 2	»	»
Mardi	22 8	6.5	22.0	14.8	trac.	9.3	27 4	18.8	25.0	17 5	»	»
Mercredi....	23.3	13.5	22 8	11.8	0.4	»	25.9	15.2	27.5	17.5	»	1.9
Jeudi.....	20.1	15.6	21.3	16 6	9.0	15.0	27.8	14 8	27.3	19.5	»	trac.
Vendredi ...	23.5	9.4	20 7	14.5	«	4.2	29.4	15.6	26.1	18.3	»	0.5
Samedi.....	27.5	8 2	23 4	11.8	»	»	28 0	16.6	27.7	17 0	0 2	«
Total...					15 0	41 6					0.2	3.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	23.3	10.9	26.4	13.7	»	»	29 4	16.9	29.6	18.5	0.2	«
Lundi	28.0	12.5	24 4	17 0	«	trac.	33 0	15 5	27.4	15.2	»	»
Mardi	23.4	15 7	23.1	16.7	»	trac.	33 9	18.9	28.1	15 9	trac.	«
Mercredi ...	21.3	15.7	27 7	12 6	9.0	»	30 0	18.1	32.0	17 3	trac.	0.3
Jeudi.....	23.9	15.9	26.5	12.7	»	12.4	30.6	18 9	30 6	15.3	0.3	»
Vendredi ...	25.3	15.9	24.1	12.8	«	»	30.2	19 5	30 0	16.2	0.4	trac.
Samedi.....	28 9	16.6	26.4	16 8	«	»	30.1	18.3	29.1	16.9	«	0.3
Total....					10.6	16.9					25.3	5.1
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	27.7	18 8	30.7	17.2	»	»	31.8	20.2	28.8	15.0	0.2	»
Lundi.....	26 2	15 9	27 6	18 3	«	«	25.7	20 4	29 2	18.5	»	0.4
Mardi.....	27 4	20.1	29.2	16.9	«	25.6	27.0	14.8	29.9	11 4	»	»
Mercredi.....	26.6	18.7	26.2	18.1	22.0	0.3	26.7	18.3	29.4	19.0	»	»
Jeudi.....	26 6	15.8	28 0	19.6	«	0 2	27.9	15 2	31 0	18 6	0.3	«
Vendredi....	27 8	18.2	27 4	17 5	»	0.7	32.3	19 8	28.3	18.5	»	»
Samedi.....	27 8	18.4	26 8	18 5	trac.	trac.	37 4	22.3	30 3	16 1	»	»
Total ..					22.0	26.8					0.5	0.4

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.